

## Dry Irish Stout

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **28**
- SRM **30**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2.31 kg (63.8%)	90 %	6
Ziarno	Barley, Flaked	0.91 kg (25%)	90 %	4
Ziarno	Roasted Barley	0.36 kg (10%)	90 %	1610
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.3%)	90 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	28.35 g	90 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP835 - Lager X	Lager	Płynne	29.6 ml	WLP